Przewodnik
RÓLNICZO-PRZEMYSŁOWY

Leszno, No. 7. dnia 1. Lipca 1836.

Kalendarz rólniczo-gospodarski.

Lipiec.

Sprzęt łąk kończy się teraz, i ugory czas włóczyć i odwracać. Na początku tego miesiąca można jeszcze rzepę, rzepak i len siać. Wcześny len i konopie można już teraz wyrywać. Roślinę na farbę, krapp (rubia tinctorum) nazwaną, pleć i obsypywać należy. W tym miesiącu zaczyna się sprzęt żyta, wcześnego grochu i koniczyny na nasienie. Po życie wcześnie sprzątnioném, na dobrze wymierzwionéj roli, można rzepę siać.

Najlepiéj ten czyni, kto koniczynę zaraz po sprzęcie omłoci i nasienie aż do powolniéjszego czasu w plewach zachowa. Kto koniczynę z plewami sieje, wiele sobie pracy oszczędza; lecz trudno jest potrzebną ilość wysiewu utrafić, siejąc tym sposobem, i najmniéjszy wiatrek podczas siewu czyni go nierównym.

Najsporszy jest sprzęt żyta, podług mego doświadczenia, kiedy bywa kosą bez gratów podcinane, a kiedy je inny robotnik za kosiarzem zbiera i w garście układa. Zdaje mi się nawet, że kosa bez grata nie więcéj wytłuka ziarna jak sierp.

Opełanie i obsypywanie warzywa w ugorze sadzonego końskiemi radłami, bywa z użytkiem teraz dokonywane.

Zacząwszy od 10. tego miesiąca, trzeba przeszkadzać rojeniu pszczół, ponieważ młode pszczoły zamało czasu mają do przysposobienia sobie potrzebnéj żywności na zimę. Ze sprzętem albowiem oziminy ustaje powszechnie robota. Skoro pszczoły robotę zbierać przestają, zaczynają się rabowne pszczoły do ulów bez matek wkradać; trzeba więc wcześnie zmacierzałym pszczołom

albo matki dostać, albo je z ulem ubogim w pszczoły, sposobem dawniéj opisanym sparzyć.

Sierpień.

Sprzęt różnych gatunków zboża jest najcelniéjszém zatrudnieniem tego miesiąca. Wiele na tém zależy, żeby rólnik miał zawsze na uwadze, które są prace najnagléj potrzebne, i żeby te najpierwéj odprawiał; żeby do pewnéj roboty nie więcéj ludzi postawiał, jak potrzeba do zrobienia jéj przez cały lub pół dnia; opuszcza się albowiem robotnik, kiedy widzi, że z łatwością dokończyć może w jednym dniu robotę, którą przed sobą widzi, a oprócz tego jestto widoczna strata, kiedy robotnik w ciągu dnia z jednego do drugiego końca posady przepędzany bywa. Starać się także rólnik powinien, żeby robotnika w dobrym humorze utrzymać, do czego różnych środków dobroci używać należy. W żadnym czasie nie jest tak dogodna wymierzona robota, jak pod czas żniw; ułatwia to bardzo dozór; dla tego, kto najemnikami sprząta, powinien ich na sztuki godzić; gdyby inna nawet korzyść z tego układu nie wynikła, jak pośpiech, to już rólnik zyskuje na tém, a najemnik więcéj zarabiając, tém taniéj innych prac podejmuje się.

Szczególniéj pod czas żniw czuje każdy rólnik potrzebę dobrych dróg polowych, dobrego zaokrąglenia posady; a pamiętny na ten wzgląd, każdy powinien chętnie ofiary ponosić, aby téj potrzebie gospodarstwa zapobiedz. Dla tego każdy gospodarz powinien się usilnie dokładać do dokonania separacyi gruntów, do prostowania i naprawiania dróg polowych. Kto swojemi zaprzęgami sprzęt zwozi, powinien używać wozów z szeroką koleją, i do każdego zaprzęgu powinien dwóch wozów używać, żeby zaprząg nie czekał póki zboże nie będzie złożone z woza; toż samo urządzenie pospiesza w dwójnasób zwóz siana i wywóz mierzwy. Ugorów uprawa i mierzwienie powinny być w tym miesiącu ukończone; role spieczyste i zapérzone powinny być w poprzecz radlone lub orane; pérz powinien być na kupki zgrabiony i pod czas suszy spalony. Ściernisko, na którém ma być ozimina siana, powinno być natychmiast po sprzęcie orane.

Teraz się wyrywa len, poczém bywa młocony, moczony i rozstawiony. Lucerna sprząta się teraz zwykle po trzeci raz.

Teraz czas młócić pszenicę i żyto do siewu, a ziarno powinno być cienko w śpichrzu rozpościerane; nie wschodzi albowiem dobrze, kiedy się na kupie zagrzało. Hołdorze powinny teraz być chędożone; a stawy, które mają być téj jesieni zastawione, czas teraz przysposobić.

Pszczoły nie robią w tym miesiącu żadnego zatrudnienia właścicielowi. W okolicach, gdzie wiele tatarki sieją, i gdzie wiele jest wrzosów, robią pszczoły w ciągu tego miesiąca dużo jeszcze miodu z kwiatu tych dwóch roślin.

Kalendarz ogrodniczy.

Lipiec.

W ogrodzie owocowym.

1. W tym miesiącu zaczynają przechodzić deszcze. Lecz jeżeliby trwały susze; drzewka, krzewy i rośliny nowo zasadzone potrzebują polewania, ażeby korzenie miały dostateczną wilgoć dla wzrostu; a więc rano od 5téj do 8méj, lub wieczorem od 6téj do 9téj godziny polewanie uskutecznić należy. Jeżeli które miéjsca znajdują się zasłonione murami lub szpalerami, w tych można polewać i w innym czasie, uważając na bieg słońca, ażeby aż ze dwie godziny po polaniu słońce oświecało rośliny; bo polewanie w samym upale może sparzyć korzenie.

2. Nie spuszczać się na deszcze nawalne, bo te nie wiele zasilają korzenie, raczéj opłókiwają bez pożytku.

3. W każdym, w trąbkę zwiniętym listku, wylęgają się gąsienniczki, które trzeba zrywać i palić; bo w nich są gniazda robaków, które nigdy z bacznego oka spuszczone być nie powinny; gdyż trudno uwierzyć, ile zaniedbanie tego przyczynia szkody w ogrodzie, odejmując drzewom sposobność owocowania. W tym miesiącu mnoży się inne robactwo białe, które w gromadach obwija się pajęczyną na gałęziach drzew owocowych i na różnych krzewach w ogrodach angielskich; a że rano, nim słońce ogrzeje, trzymają się w kupie, należy zatém pilnie je śledzić, zbierać i palić.

4. Liście bzowe mają tę własność, iż roztarłszy i wycisnąwszy sok, gdy się nim pomaże drzewo, wszystkie owady uciekają.

Odwarem liści skrapiać drzewa i krzewy, na których znajdują się mszyce, pchły, pluskwy, gąsiennice i wszelkie robactwo.

5. Co się tycze drzew szpalerowych, jakoto: brzoskwiń, morel i t. d., czyń to samo, co w przeszłym miesiącu; trzeba także rozpinać i dawać kierunek nowym gałęziom, gdyż głównym jest zamiarem pielęgnować wyrostki owocowe i układać kunsztownie piękny szpaler. Brzoskwinie i morele, rosnące przy ścianie bez szkła, w drugiéj połowie miesiąca obcinać; drzewka zaś, które były pędzone dla wcześniéjszych owoców, obcinać w pierwszéj połowie miesiąca.

6. Szkółki oczyszczać, przywiązywać szczepy już rosnące, i dopełnić, co się zaniedbało.

7. Drzewka szczepione, łączone i kożuchowane rozwiązać i uwolnić od ściśnienia.

8. Jestto miesiąc najwłaściwszy do okulizacyi, i w tém jest główne zatrudnienie ogrodnika. Jeżeli wiosna była wczesna i ciepła, można zacząć oczkować w pierwszéj połowie Lipca; jeżeli zaś lato było wilgotne i chłodne, lepiéj tę robotę odłożyć do drugiéj połowy; albowiem gałązki tegoroczne do oczkowania nie tak łatwo dojrzewają. Ogrodnik szczególną baczność dawać powinien, aby oczka zupełnie były dojrzałe od strony wschodniéj lub południowéj. Naprzód oczkować wiśnie i śliwy, potém jabłka, nakoniec gruszki, bo pestkowe drzewa pierwéj sok utracają; a gruszki, zawcześnie oczkowane, tegoż lata wypuszczają rostki, które pospolicie giną od mrozów. Podług lata i stanu powietrza, kora pierwéj lub późniéj ma własność odstawania, a bez tego oczkowanie przyjąć się nie może.

9. We dwa tygodnie poznać już można, na których gałęziach oczka przyjęły się, lub nie; na ostatnich więc należy odnowić oczkowanie.

10. We cztery, lub w pięć tygodni, przejrzeć oczkowanie, które w tym przeciągu czasu pokazują życie; jeżeli pogrubiały, czyli nabrzmiały, dowodzi się, iż przyżyły: należy więc zwolnić łyczka, aby się w korę nie wpijały, i lekko na nowo przywiązać, szczególnie brzegi kory pieńka, okrywające oczko. Bez tego warunku oczkowanie może uschnąć.

11. Oczyszczać pod szczepieniem i okulizacyą z nieużytecznych gałązek i wyrośli. Jeżeliby wszystkie okulizacye roku

przeszłego na jednym pieńku wyrosły, zostawić najmocniéjszą w najdogodniéjszém miéjscu, i resztę drzewa przyciąć ukośnie i gładko przy saméj okulizacyi, bo tém łatwiéj zaleje.

12. Jeżeliby drzewa uszkodzone były od wiatrów lub gradów, miéjsca zranione nożem zgładzić i zamazać.

13. Drzewa, które przez burze oderwane są od kołów, na nowo przywiązać z uwagą, aby się nie ocierały.

14. W czasie kwitnienia winogron, nie dotykać się ich, aby kwiat się nie osypał. Jeżeli są pod szkłem, dawać trzeba powietrza z tyłu, i cieniować umiarkowanie; lecz po okwitnieniu i zawiązaniu się jagód, oczyścić z niepotrzebnych gałązek, jak się powiedziało w Czerwcu pod liczbą 10, i okna pozdejmować.

15. Jeżeli drzewo w jednę stronę bardziéj się rozrasta, niż w drugą, nagiąć większe gałęzie; a na stronie słabéj zostawić wolnemu wzrostowi.

16. W brzoskwiniach i morelach, lub na innych drzewach, jeśliby się pokazała rosa miodowa, skropić ją mocnym ługiem, dodawszy siarki i mydła zielonego; siarka nietylko, że nie szkodzi drzewom, ale owszem pomaga do wzrostu. Skrapiać można w każdym czasie; lecz jeśliby drzewa miały owoce, natenczas, po wyniszczeniu złego, kilkakrotnie skropić czystą wodą, dla spłókania owoców.

17. Przepisane roboty na Czerwiec należy dokonywać.

18. Jeżeli w ogrodach utrzymują się pszczoły, a która z nich ukąsi ogrodnika lub kogobądź innego, dla zapobieżenia puchlinie, należy wyjąć żądło, wyssać ranę i posypać proszkiem niegaszonego wapna, które zawsze można mieć w zapasie, utrzymując w flaszeczce zatkanéj; albo rozgnieść na ranie nać pietruszki i nią nacierać; albo też posmarować sokiem z główki lub łodygi maku białego; a gdyby tego wszystkiego nie było, przyłożyć wilgotnéj ziemi.

W ogrodzie warzywnym.

1. Roboty pozostałe z przeszłego miesiąca dopełnić.

2. Na grzędach rychłego grochu można zasiewać rzepę Teltower, majeran późniéjszy sadzić, także endywią zimową, szpinak lub sałatę głowiastą, na użycie jesienne.

3. Opatrywać często ogrodowiny kapuściane, a jeżeliby się na liściach znalazły gąsienice, niszczyć, nim się rozmnożą. Głowy

i liście posypać popiołem, sadzą i niegaszoném wapnem; także kropić wodą, w któréj się gotowały kartofle, lub rozrzucać na grzędy szmatki płótna, umaczane w roztopionéj siarce, i zapalać.

4. Zaczynać zbierać dojrzewające nasiona na wysadkach, szczególnie kapusty, które prędko dojrzewając, łatwo się wysypują.

5. Okopywać kalafiory i wszelkie gatunki kapusty; także i selery w miarę wzrostu.

6. Zostawiwszy krzaki majeranu dla nasion, inne zrzynać i suszyć.

7. Gdy liście pożółkną, wybierać z ziemi szarlotkę, rekambuł, czosnek i przesuszyć na przewiewném miéjscu.

8. Ogrody wypełać i z zielska oczyszczać.

9. Wysadki polewać, bo ziarna przed dojrzeniem potrzebują wilgoci, aby się stały bujnemi.

10. Siać sałatę głowiastą, aby mieć na potrzebę zimową.

11. Kalafiory idące w nasiona, przywiązywać do kołów, i wygubiać robactwo sposobami wyżéj wskazanemi.

12. Dziesiątego Lipca siać endywią na wysadki zimowe.

13. Zasiać kopr do marynowania lub suszenia w letnim piecu, na użytek zimowy.

14. Groch zielony marynować lub suszyć.

15. Siać rzepę Turnips, tak dla pomnożenia pokarmu, jak i dla poprawienia gruntu, jeżeli będzie zaorany.

Sierpień.

W ogrodzie owocowym.

1. Szczepione, łączone, kożuchowane drzewka w szkole opatrzyć, i łyczka zwolnić.

2. Na szpalerach gałązki nieużyteczne wycinać, a latorośle sposobiące się na owoc, jeżeli są zadługie, przyłamać, i tak zostawić; to przyłamanie nie dopuszczając biegu soków do końców latorośli, więcéj zasila oczka niższe owocowe.

3. Odsłaniać owoce ku słońcu, odejmując liście zakrywające, ażeby łatwiéj dojrzewały, nabierały farby i właściwego smaku.

4. Jeszcze można oczkować późniéjsze i zimowe gatunki.

5. Ziemię w szkołach wypełać i spulchniać; drzewka i szczepy przywiązywać do podpór.

6. Zbierać pestki owocowe do zasiewu, lub prosto z drzewa,

i z mięsem zasadzać do gruntu: takie najpewniéj powschodzą na przyszłą wiosnę. Jeżeli zaś mają być sadzone na wiosnę, utrzymywać w wilgotnym piasku lub w ziemi, aby nie zaschły i nie utraciły własności wschodzenia.

7. Suszyć letnie owoce na wietrze lub w piecu umiarkowanego ciepła.

8. Podpierać gałęzie, obciążone wielością owoców; ażeby zaś gałęzie oparte na widłach nie ocierały się, przekładać mchem.

9. Dawać baczność na letnie owoce, iżby się nie przestały na drzewach.

10. Owocowym wiciom winorośli w końcu miesiąca przyciąć wierzchy, zostawując na dziesięć ok: nieprzydatne zaś do wiosennego obcinania, zupełnie odejmować. Grona odsłaniać, ażeby dojrzewały.

11. Przesadzać jeszcze truskawki i poziomki miesięczne. Przez długoletnią uprawę truskawki wyradzają się; chcąc zaś mieć lepsze jagody, należy wyprowadzać z nasion, wybierając na nasiona najpiękniéjsze i najdojrzalsze jagody; zasiewać na wiosnę.

12. W połowie miesiąca można na drzewach owocowych wycinać gałęzie niepotrzebne lub uschłe.

13. Chcąc długo zachować jagody na agreście i porzeczkach, trzeba obwinąć krzaki słomą od strony południowéj, tak jednak, aby miały przewiew; od pół Września stopniami obwiązanie rozrzadzać. Tym sposobem w późnéj jesieni można mieć jagody.

W ogrodzie warzywnym.

1. Kapusty i selery okopywać, karczochy pościnać. Sałatę głowiastą przesadzać. Endywią powiązać dla wybielenia.

2. Zbierać dojrzałe nasiona wysadków, wysuszyć na słońcu przynajmniéj przez dni 10, wytrzeć, przesiać, jeszcze raz osuszyć i utrzymywać w workach, dołączywszy karteczkę pergaminową, na któréj zapisać gatunek i rok. Utrzymywać w miéjscu suchém, lecz nie ciepłém.

3. Dnia 20. siać kalafiory; a gdy będą miały cztery liście oprócz nasiennych, przesadzać do skrzynek lub wazonów (doniczek), dla przechowania flanców przez zimę na nasienie; niekiedy podlać dekokcyą tytuniu, dla wygubienia owadów przy korzeniach; jeżeliby zaś pokazały się robaczki na liściach, zbierać je i niszczyć.

4. Tegoż dnia siać radysę białą i czerwoną do przesadzania około 20. Września pod okna do parniku, ażeby mieć na nowy rok.

5. Na potrzebę jesienną i zimową zasiać rzadko szpinak, iżby nasiona padały o 4 cale, a grzędy deską poociskać.

6. Kalafiory na gruncie, puszczone na nasienie, przykryć oknami, aby zupełnie dojrzały; a że w tym czasie przy strączkach zawięzują się robaczki, starannie je wygubić.

7. Cebulę hiszpańską wybrać z gruntu; gdy przez kilka dni owiędnie, niezwłocznie ją potém wysuszyć i utrzymywać w miéjscu, gdzieby nie było ciepło, iżby nie wyrastała.

8. Zwozić piasek do sklepu, dla przechowania w nim ogrodowin na zimę.

O fabrykacyi cukru z buraków.

(Dalszy ciąg.)

Tarcie buraków.

Nawet w téj czynności zupełnie mechanicznéj widzimy postęp i udoskonalanie się; zrazu krajano, siekano, gotowano buraki; późniéj tarto je na ręcznéj tarce; daléj umieszczono tarkę ręczną na walcu, obracanym korbą; aż póki wynalazek pana Thierej, późniéj uproszczony przez innych, nie wyszedł na jaw, i zupełną dokładnością wziętości sobie nie ustalił.

Jestto walec z drzewa, albo lepiéj z lanego żelaza, wewnątrz próżny, 20 cali średnicy, a 15 cali długości mający, i zawieszony osiami na żelaznéj albo drewnianéj podstawce. Jeżeli walec jest drewniany, to wpuszczają się weń po obu krańcach i we środek 3 cale szerokie szyny, tak jakby obręcze. Po dokładném obtoczeniu, żeby był jaknajforemniéjszy, umacniają się wzdłuż i na przecz szyn, na całéj powierzchni, piłki żelazne z ostremi, $\frac{1}{4}$ cala długiemi zębami; pomiędzy piłkami jest kawałek drewna, śrubami do walca przytwierdzony i zakrywający ich szerokość aż do zębów. Oś, a z nią na-

jeżony walec, poruszanemi są siłą wody lub pary, a jak u nas najbardziéj upowszechnione, siłą koni.

Z jednego boku urządzoną jest szuflada, którą wpuszczają się buraki na walec, obracający się z wielką szybkością; na wierzchu jest pudło drewniane, blisko i prawie przylegające do walca, które go zupełnie od widoku zakrywa, dla tego, aby massa buraków utarta nie rozpryskiwała się; u spodu walca spada owa massa w naczynie drewniane, pochyłe, dla łatwiéjszego wygarniania ku jednéj stronie.

Głównym celem, którego z uwagi spuścić niemożna, jest rozdrobnienie do najwyższego punktu cząstek buraka, dla łatwiéjszego potém oddzielenia zeń soku; rozdrobnienie to jest w stósunku prędkości, z jaką się walec obraca. Crespel żąda prędkości 700 razy obrotu na minutę.

Ponieważ często zęby piłki przez zabłąkany kamyczek bywają uszkodzone, a wreszcie i samém tarciem zdarte, przeto koniecznie zaopatrzyć się trzeba w piłki dla odmiany.

Wydobywanie soku z buraków.

Achard zaprowadzając fabrykacyą cukru, używał do wytłaczania soku walca żelaznego albo kamienia młyńskiego, taczanego na pokładzie żelaza 25 stóp długości, a 4 stóp szerokości; operacya ta trwa zadługo; sok wystawiony jest zadługo, dla zetknięcia się swego z powietrzem, na rozkład.

Później ustaliła się opinia, że do fabrykacyi cukru niezbędnemi są prasy hydrauliczne. Jaki rodzaj pras użytym bywa, zupełnie jest obojętném; idzie tylko o to, aby postument i wiązadło prasy było tak urządzone, żeby wytłaczanie soku odbywało się szybko, żeby sok nie rozpryskiwał się i spływał jaknajprędzéj do miéjsca przeznaczenia swego. Niema wątpliwości, że użyciem pras hydraulicznych, siły, miéjsca, czasu i napraw oszczędzimy.

Massa startych buraków pakuje się w worki, 18 do 20 cali szerokie, a 30 cali długie; worki te zawiązują

się sznureczkami u otworu i kładą się w kolumnę, jeden na drugi, i przekładają klietami czyli plecionkami kwadratowemi koszykowéj roboty, z witek odartych ze skóry. Kolumna tak ułożona ze 30stu worków, wynosi 42 cale wysokości; ciśnienie da się posunąć aż do 29 cali.

Rozmaite są rodzaje pras; prasa hydrauliczna, lubo najkosztowniéjsza, jest najtańszą co do użycia, najdoskonalszą, i jedyną co się zapłaci.

Dwóch ludzi wystarczają do poruszania jednéj takiéj prasy. Crespel w Arras porusza cztery prasy machiną parową. Przytém urządził trzy klapy bezpieczeństwa (ventiles de sureté), otwierające się każda przy pewném ciśnieniu. Nasamprzód są w ruchu trzy pompy, dostarczające wodę; późniéj dwie tylko, na końcu jedna. Każda przy pewnym stopniu ciśnienia przestaje działać.

Przy stawianiu prasy trzeba uważać, żeby postument był mocno zbudowany; ciśnienie powinno być zupełnie pionowe, tak urządzone, żeby nie pociągało wzruszenia w budynku.

Worki są z grubego płótna, lecz nie krzyżowo tkanego. Do jednego wyciskania używa się 28—30 worków; lecz że się ich wiele psuje, trzeba więc mieć zapasy, najmniéj 15 do każdéj prasy na odmianę.

Wzmiankowane plecionki (płaty kwadratowe koszykowéj roboty), 20 cali w szerz, 30 wzdłuż, robią się z wici odartych z kory; wszystkie ostre wystające końce obcinają się. Przed użyciem wywarzają się w ługu z potażu.

Zysk czasu, przytém ulga w robocie jest ważną w każdéj fabryce; dla tego, zwłaszcza przy operacyach tak zupełnie mechanicznych, wiele zależy na dobréj organizacyi. Skreślimy tu urządzenie w wielu fabrykach zaprowadzone.

Na dwie stopy przed tarką stoi stół 3 stopy szeroki, 5½ stopy długi, obity miedzią lub blachą z lanego żelaza; naokoło jest rynienka na 3 cale szeroka, a na dwóch rogach wypukłości 30 cali długie, 20 cali szerokie, na których układają się worki; w środku okrągła

dziura do spływu soku, ciekącego za pomocą rurki w podziemną studnię (reservoir). Stół ten stoi na jednéj nodze i jest obracalny.

Przy zaczęciu roboty, leżą na stole próżne worki i plecionki. Szuflą drewnianą bierze chłopak po 10 ff. utartéj massy buraczanéj i kładzie ją w worek trzymany przez drugiego chłopca; ten potém kładąc go na stół, oddaje w ręce kobiety, która podwija otwór worka, kładzie go na plecionce i wałkiem kańciastym, drewnianym, równa wewnątrz massę, kładzie na wierzch plecionkę, na nią znowu worek, i tak daléj. Kiedy układanie zaczyna być uciążliwe, wtenczas obraca stół drugim bokiem ku sobie; bok zaś, na którym worki są nałożone, zbliża się do prasy, gdzie stojący robotnicy odbierają worki i pod prasę układają. Z drugiéj strony prasy, po wyciśnięciu soku, robotnicy wydobywają worki, wyrzucają w kadź wytłoczyny i wraz z plecionkami na stół składają.

Do podniesienia i wybrania worków z pod prasy, trzeba 10 minut; tyleż czasu zajmuje pakowanie, układanie worków i wyciskanie.

Co wieczór, po ukończonéj pracy, tarka, stół, prasa, myją się czysto, podłoga się wymiata, a worki i plecionki płuczą się w kadzi napełnionéj wodą.

Z dobrze urządzonych tarek i pras wydobyć można około 75—80 % soku wagi 5—9 ° B. (1,0360—1,0666 ciężkości gatunkowéj). Sok ten płynie bezpośrednio do kotła czyszczenia (defecation). Żeby praca nie była tamowaną, gdy kotły czyszczenia są napełnione, jest w fabryce osobne naczynie drewniane, wybite blachą, zwane schowalnią (reservoir), w którém się sok parę godzin przechowuje.

Pan Demesnay wynalazł sposób wydobycia więcéj soku i więcéj części cukrowych, który sposób tu skreślimy. Po zwykłém wytłoczeniu, worki z wytłoczynami w miéjscu zamkniętém wystawia na działanie pary i ogrzewa je do gorąca 80 ° R., poczém drugi raz wytłacza. Gdy z pierwszego wyciśnienia 60 % wydobył, z drugiego 32—33 %. Sok drugi zawiera prawie tyleż części cu-

krzanych, ile pierwszy, i daje się lepiéj jak pierwszy czyścić. Aparat składa się ze skrzyni, w któréj na łatach rozkłada worki i przez rurę wpuszcza gorącą parę. Po 10ciu minutach wydobywa, kładzie pod prasę i wtedy już tylko co 2 worki jednę plecionkę.

Pan Blanquet wydobył z 800 funtów czyszczonych buraków

z pierwszego tłoczenia	....	583 ff.
z drugiego dito	....	130 „
	razem .	713 ff. czyli

89½ % soku.

Pan Demesnay z 400 kilogr. czyli 800 ff. buraków

z pierwszego tłoczenia	....	516 ff.
z drugiego dito	....	224 „
	razem .	740 ff. czyli

92½ % soku.

Ilość cukru w soku z pierwszego tłoczenia do ilości w soku drugiego tłoczenia, miała się jak 57 : 52.

Na parowanie wytłoczyn z 200 centn. buraków wypotrzebowano 3 centnary węgla ziemnego.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

O orce.

Orka dobra, oprócz na piasku, powinna być 6 cali, czyli ćwierć łokcia głęboka, skiba 9 cali szeroka. U nas przynajmniéj odwrót i wszystka orka na kartofle, na cięższych gruntach powinna mieć tę głębokość, choćby podór był na 4 cale. Na siew zaś podskibny powinnaby być tylko 2 cale głęboka, ale tego żaden rataj nie potrafi, ztąd wiele zboża nie wschodzi. Pod wierzchni siew orka może być tak głęboka jak odwrót; dla tego też przed siewem wierzchnim powinna się trochę zlegnąć. Czém lżéjszy i jałowszy grunt, tém ostrożniéjszym być trzeba w głębokiéj orce, lecz zawsze rola powinna być spulchniona, czego, zbyt płytko orząc, dokazać jak się na-

leży nie można. Równie wilgoć jak susza prędzéj szkodzą, bo w porze wilgotnéj woda nie ma gdzie wsiąkać i za szybko ziemię w błoto zamienia; w suszy zaś za szybko wysycha. Dobra uprawa potrzebną wilgoć więcéj rozdziela i dłużéj ją w roli zatrzymuje.

Co do szerokości skib, nikt u nas jeszcze nie poorał pola na 9 cali, i to tylko ma się rozumieć, kiedy się orze gładko, bez zagonów lub składów, tak iż skiba na skibę pada. Kiedy zaś rola dzieli się na zagony, ubywa na $2\frac{1}{2}$ łokcia szerokości jedna skiba w środku, która się przysypuje; azatém pięcioskibowa orka wydaje się jakby była 10 cali szeroka; lecz trzeba dorachować jednę skibę nieruszoną, natenczas w istocie jest 12 cali szeroka. Gdy przytém skiba, przeznaczona na brózdę, wcale nie rodzi, i wszystko jest spędzone na szerokość 4 skib; przeto wydaje się, jakby zagon więcéj rodził: lecz gdy się sprzątnie morg roli, równie zamierzwionéj, okaże się fałsz tego twierdzenia i wybiegi tych, co mniéj chcą pracować; gdyż oni nawet nie 5, ale 4 skiby na $2\frac{1}{2}$ łokcia robią; jakże tu mało ziemi ruszonéj, i skiby piętnastocalowe, a 15 cali przysypanych w środku; przytém orka płytka; azatém, czémże jest ta uprawa i ilość zwodniczéj roboty? Jeżeli skład jest 5 łokci szeroki i orze go się najmniéj po 10 skib, potrzeba dorachować jednę tylko skibę na zagankę. Każda więc zorana, łącząc w nię przysypaną, będzie z pewnością nie więcéj jak 12 cali szeroka; szerszą być nie może, bo nie masz miéjsca. Lecz gdy jedna skiba odchodzi na brózdę, azatém orka jest istotnie po 10 cali, tém więcéj, że takie składy się brózdują na siew, co przy zagonach być nie może. Dla tego na zwyczajną średnią rolę przyjmijmy tę orkę za normalną; a tylko na bardzo cieżkich gruntach można czasem na siew poorać na 12 i wybrózdować, a wtenczas nie wiem, jakiéjby roli dobrze zgłębionéj pług nie poradził. Naturalną rzeczą, że czém drobniéj, tém mniéj się zorze.

Oracz powinien parą koni lub dwoma wołami na przeprząg orać $2\frac{1}{2}$ morgi magdebursk. najwięcéj. Twardość

zbytnia gruntu lub słabość inwentarza, albo rola zbyt ciężka, niemierzwiona, bardzo kamienista, pérzata, zaniedbana, dają powody do pomyłek w téj rachubie; dla tego u nas zwyczajnie wyorują tylko morg chełmiński, a czasem i mniéj; lecz do zorania $2\frac{1}{2}$ magdeburgskich morgów dążyć potrzeba, bo to już znaczną robi różnicę.

30 zagonów, lub 15 składów stajowych, czyni morg chełmiński, 300 prętów kwadratowych po $7\frac{1}{2}$ warszawskich łokci w sobie mieszczący; na każdy więc zagon stajowy, 30 prętów długi, wypada 10 kwadratowych prętów; na każdy zaś stajowy skład, 20 ° kwadrat. Kto więc chce szybko wyrachować, wiele jest w jednym składzie prętów kwadratowych, niech odejmie z długości jego $\frac{1}{3}$ część, a będzie miał pręty kwadratowe, i to naturalnie, bo każdy skład ma tylko $\frac{2}{3}$ szerokości pręta.

Ztąd chcąc poorać $2\frac{1}{2}$ morgów magdeburgskich, potrzeba

130	prętów kwadrat.,
130	„ „
65	„ „
325	prętów kwadrat.

To uczyni $32\frac{1}{2}$ zagona, albo $16\frac{1}{4}$ składów; lecz dla okrągłéj summy niech będzie . . . . . 16 składów,

na 33 ° długości	15	„
na 36 „ „ „	14	„
na 39 „ do 40 ° długości	12	„
na 50 „ „ „	10	„
na 60 „ „ „	8	„

Zmniéjszająca się coraz szerokość, czyni ten rachunek trudniéjszym, i prędzéj wyorze się dłuższy a węższy wydział.

Łatwo tu porachować, że na morg magdeburgski trzeba stajowych składów . . . . $6\frac{1}{2}$,

na 33 prętów długich	6
na 40 „ „	5
na 50 „ „	4

Nie jestto wcale rachunek dokładny, ale tylko zbliżony, jak ekonom wiedzieć powinien.

Kiedy zaś kto chce orać na morg chełmiński, wypada 25 prętów kwadratowych mniéj, czyli jedenasta część; gdy zaś skład 30 prętów długi równa się 20 ° kwadratowym, a 33 długi 22 ° kwadrat.; przeto i na pierwszym i na drugim opuści się po składzie na dziennéj orce, lub też rachuje się, że jedna skiba, 30 prętów długa, równa się dwom prętom kwadratowym, a 45prętowa trzem prętom; przeto normalnéj orki 16 składów przechodzą na 15 składów orki na morg chełmiński,

15 składów orki norm. na 14 składów orki na m. chełm.,
14 „ „ „ „ 12 „ „ „ „ „ „
i t. d.

Widoczną jest rzeczą, że jeden skład więcéj dziennie w jesieni wyorywany, $\frac{1}{16}$ czyli dwa tygodnie robocizny przysparza; a jednak przy robocie tak łatwéj do kontrolowania, mniéj na to zwracana bywa uwaga, ileż dopiero czasu i kosztów przy trudniéjszych robotach oszczędziéby się dało!

O użyciu mięsa końskiego do tuczenia świni.

(Wyciąg z raportu, złożonego przez panów Adelon, Husard fils i Duchatelet kommissyi zdrowia (commission de santé) w Paryżu, umieszczonego w Journal des connaissances usuelles.)

Rząd przez 10 ostatnich lat dokładał pilnéj staranności i nie szczędził kosztów do upośrodkowania sposobu poprawy zakładów hyclowskich, miéjsc, liczonych dotąd do najniezdrowszych i najszpetniéjszych, i do uczynienia tych miéjsc dotąd mieszkalnemi i mniéj szkodliwemi dla miasta. Toczyły się długo rozprawy uczonych; próżnemi były doświadczenia dziesięcioletnie; aż nareszcie użyciem pary nietylko niedogodności namienione usuniętemi zostały, lecz i mięso końskie, przeznaczone dawniéj na pastwę robactwu,

było użyte; a kości, oddzielone zupełnie od mięsa, mogły się przechowywać bez zepsucia.

Zrazu suszono mięso sparzone parą i sprzedawano do zakładów chemicznych, albo rólnikom na mierzwę; z pomienionego bowiem użycia pary rachowano jedynie korzyść nabycia kości oczyszczonych. niepotrzebujących już wygotowania. Wkrótce atoli sprobowano tuczyć mięsem świnie, a rezultata, okazujące się nadzwyczajnie korzystnemi, dały pochop do wyłącznych spekulacyj; do zakładów 1,000 do 1,200 wieprzy w okolicy Paryża, które mięsem zdechłych i zabitych koni tuczono.

Mięso końskie, nad którego pozbyciem się lub zniweczeniem policya dawniéj czuwała, stało się odtąd przedmiotem handlu, i zniewoliło z drugiéj strony rząd do wyznaczenia kommissyi, któraby pod rozwagę wzięła, czy dla zdrowia okolicy pomienione zakłady zostać mogą, i czy spożywanie mięsa świń, tuczonych końskim mięsem, szkodliwego wpływu na zdrowie mieć nie może; przy téj bowiem, jako i przy upowszechnianiu się każdéj innéj nowości, znalazło się wielu przeciwników, tych oponentów, co wszelki postęp tamować usiłują. Ci więc zarzucali nowéj metodzie, że mięso świń musi być zaraźliwe, że świnie karmione mięsem końskim dziczeją, i że, gdyby miały być wypuszczone z karmnika, napadałyby na dzieci i ludzi.

Rozbierając anatomicznie i fizyologicznie świnię, możemy poznać z jéj budowy, na jaki pokarm od natury stworzoną została. Podług całéj swéj organizacyi, świnia zabiera miéjsce między mięsożernemi i roślinożernemi zwierzętami. Dla wiązadeł dolnéj szczęki z górną, które niedozwalają żadnych bocznych poruszeń, świnia nie jest wyłącznie roślinożerną, lecz tak jak człowiek, jak niedźwiedź i niektóre gatunki szczurów, należy do wszystkożernych zwierząt, bo ma każdy z zębów trzonowych opatrzony wypukłościami podwójnemi. Nadto w każdéj szczęce zęby przednie trzonowe, wewnątrz pochylone, czém się zbliża do mięsożernych. Żołądek świni nie ma tych oddziałów, jakie widzimy w roślinożernych, żujących zwierzętach; owszem rodzajem swych muskułów zbliża

się do mięsożernych. Kiszka flakowa jest w roślinożernych długa, w żywiących się mięsem krótka. Człowiek, świnia, niedźwiedź i kilka innych jeszcze zwierząt, zajmują pod tym względem średnie miejsce między roślinożernemi i mięsożernemi zwierzętami.

Może nam kto zarzuci, że świnia w stanie dzikim, w lasach, nie ma mięsa do pokarmu; ale któż nam zaręczy, że nie wyszukuje części zwierzęcych. Ci, co uważali sposób życia dzików, wyznają, że w lecie owady, w zimie myszy i krety pożérają, i że najczęściéj dla tego tylko ziemię ryją. Przytém dowiedziono, że świnia w stanie dzikim ma kiszkę flakową daleko dłuższą, niż w stanie swojskim, że jest bardziéj roślinożerną, i że właśnie po oswojeniu stała się mięsożerną, tak jak to przeciwnie widzimy w kotach; dziki ma kiszkę flakową krótką, domowy dłuższą.

W wielu okolicach Niemiec do wytępiania myszy po polach używają świni, tak jak w Ameryce do wytępiania węży.

Lecz prócz tego mamy jeszcze wiele innych dowodów konieczněj potrzeby, mięszania części zwierzęcych w pokarmie, dawanym świniom. Gdzież jest trzoda, która się wychowa bez odchodów mlecznych? Zbożem nawet karmiąc, nie osiągniemy celu bez okraszenia pokarmu częściami mięsnemi. I tak w szkole gospodarczéj w Grignon chciano tuczyć świnie odchodami z fabryki mączki z ziemniaków, jak dotąd korzystnie owce tuczono; lecz gdy nie zadługo świnie chudnąć zaczęły, chciano przydaniem paszy to wynadgrodzić: wreszcie dawano im tyle, ile tylko chciały; lecz i to było daremne, bo zamiast nabierania tuszy, brzuchy im się tylko wzdymały; późniéj gotowano pokarm; nareszcie dodawano dziennie na świnie 3 uncye galarety. Próba się udała, świnie potraciły brzuchy wzdęte, nabrały mięsa i tuszy. To są najoczywistsze dowody, że w pokarmie świni koniecznemi są części, zawierające wiele kwasorodu. Świnie chorowały od tego, co było zdrowém i pożywném dla owiec, jak to się wykazuje z porównania organizacyi tych dwóch gatunków zwierząt.

W szkole bydelnéj lekarskiéj w Alfort od dawnego

czasu żywiono odchodami z zwierząt rocznie 100 do 150 sztuk świń, które do ćwiczeń w rozbiorze anatomicznym używane były.

Z tego wszystkiego, cośmy powiedzieli, wykazuje się, że mięso końskie nietylko szkodliwego wpływu na świnie przy ich tuczeniu mieć nie może, lecz że przy wyłącznie roślinnym pokarmie, zwierzę to żadną miarą ostać się nie może.

(Dalszy ciąg nastąpi.)

Preparowanie słodu w browarach szczecińskich.

Sławne piwo szczecińskie winno wziętość swoją nie osobliwemu sposobowi warzenia, ale pewnym właściwościom przy robieniu słodu, które tu umieszczamy. U nas piwo grodziskie, jak wiadomo, winno dobroć miéjscowéj wodzie, w Szczecinie przemysłowi mieszkańców.

Słód po największéj części robią w Szczecinie z zimowego jęczmienia, albo téż z pszenicy; kiełkowanie obudzają nadzwyczaj powoli; rozwijają się zatém w ziarnku zmiany, które nastąpić mają z dokładnością. Zwykle ziarno przez ośm dni bywa przerabiane; lecz skoro się tylko wykiełkowało, przerywa się operacya od razu, a jęczmień odnosi się do pieca stołowego, gdzie jak najdoskonalszym sposobem się suszy.

Skrzynia suszarni, 5 stóp wysoka, pokryta jest blachą miedzianą dziurkowatą. Słód leży na 2 do $2\frac{1}{2}$ stopy wysokości. Ogrzewa się od dołu rurą, mającą 1 stopę średnicy; po bokach, wzdłuż skrzyni, co 2 stopy, znajdują się w piecu otwory sklepione, $\frac{1}{2}$ stopy wysokie, zamykalne, służące jużto do regulowania temperatury, już téż dla przewiewu. Przez pierwsze 12 godzin ogrzewania, temperatura przy niezamkniętych otworach wynosić powinna 25° R., w drugich 12stu godzinach powiększa się do 35°, potém do 45°. Wtenczas już otwory są zamknięte. Na-

koniec w ostatnich 12stu godzinach podnosi się temperatura do 55°, i w tém gorącu kończy się suszenie. Na wszystkich czterech rogach przymocowane są termometry, i tak urządzone, że zewnątrz, bez otwierania skrzyni, stopień ciepła i wszelką nierówność temperatury spostrzedz można. Tak wysuszony słód daje się rozgnieść z łatwością między palcami, i jest słodki. Wierzchnia okrywka ziarna jest ciemno-pomarańczowa, a wnętrze zupełnie białe i łatwe do rozkruszenia.

Dobroć téj metody leży głównie w powolném podwyższaniu temperatury.

Przez wpływ nagłego gorąca części rozpuszczalne kleju (gluten) rozpuszczalność swoję tracą.

Rozmaitości.

O targu na wełnę w Poznaniu.

Przedmiotem rozmowy, sprzeczki, rozprawy i w Wrocławiu na jarmarku, i teraz w każdém zebraniu się rólników, jest targ na wełnę, podług urządzenia królewskiego w Poznaniu zaprowadzić się mający. Nie wiem, czyto z zwyczaju, czy z przywiązania do cudzoziemczyzny, czyli téż z niechęci, dającéj się w położeniu naszém uniewinnić, lub z niedowierzania wszelkiéj nowości, urządzenie to znalazło zakamieniałych przeciwników, wnoszących, że ilość wełny, mogącéj być do Poznania dostawionéj, jest nazbyt małą; i usiłujących dowieść, że to nie przyniesie korzyści ani dla miéjsca, ani dla kraju, ani dla rólnika; że żaden kupiec nie spyta się o targ poznański, a właściciele wełny będą zmuszeni, ze stratą czasu i kosztów, do Berlina lub Szczecina towar swój spławiać.

Wszystko to są czcze zarzuty; bo, że tak powiem, z kredką w ręku łatwo zbić się dadzą. Na targi wrocławskie idzie corok z wielkiego księstwa poznańskiego do 14,000 centnarów wełny; prócz tego znaczna ilość do Landsberga i Berlina. Rachując więc do téj ilości to, co dostarczają mieszkańcy króle-

stwa polskiego, mający bliżéj do Poznania jak do Warszawy, będzie na targu 15—20,000 centnarów. Targ zatém nie będzie mały, a przy pomnażaniu się produkcyi u nas i w królestwie polskiém, z czasem zakwitnie.

Dotąd na jarmarkach w Wrocławiu przyczepialiśmy się z wełną naszą do wełny szląskiéj, a mniéjsi w liczbie, nie przeciwiliśmy się ustaleniu mniemania pomiędzy kupcami, wmawiającymi w nas, że wełna polska, chociaż w cienkości i gatunku wełnie szląskiéj równa, gorszą jest od téjże, i w fabrykatach mniéj trwałą dla tego, że na owcach naszéj wzrosła ziemi. Sąto przestarzałe a razem dziecinne wybiegi, którym ulegaliśmy; lecz czas uczynić temu koniec!

W Poznaniu będziemy mieli samą polską wełnę; corocznie postępy owczarni naszych będą widoczniéjsze; ustali się korzystne o nich mniemanie w świecie handlowym i fabrycznym, a razem otworzy się nam odbyt na maciorki i barany, do krajów, nie mających stad polepszonych, a mających owczarnie księstwa bliżéj, jak saskie i szląskie.

Pomiędzy dziełami o fabrykacyi cukru napisanemi, na szczególniéjszą zasługuje uwagę tom 72gi dzieła: Neuer Schauplatz der Künste und Handwerke, który wyszedł z druku roku 1834. w Ilmenau pod osobnym tytułem: Vollständiges Handbuch der Zuckerfabrikation nach allen ihren Zweigen, von Dr. Lenz, (24 tabl. z rycinami, w cenie 12 złot. polsk.); albowiem w wzmiankowaném dziele wyrabianie cukru tak ze trzciny, jako téż z buraków i ziemniaków, i z najrozmaitszych innych płodów przyrodzenia szczegółowo jest opisane.

Że wszystkie sposoby wydobywania cukru z rozmaitych roślin blisko są spokrewnione, i że np. odkrycia w wyrabianiu cukru z buraków dają się zastósować do fabrykacyi cukru trzcinowego, najlepszym jest dowodem to szczególne zjawisko, że koloniści Indyj zachodnich posyłają swych synów do Francyi na naukę téjże fabrykacyi. Dla tego téż pisma, ogół téj fabrykacyi obejmujące, na szczególną zasługują uwagę.

W dziele namienioném na początku jest podział różnych gatunków cukru na dwa oddziały, tojest na te, co podlegają fer-

mentacyi winnéj, i na te, co jéj nie podlegają. Fermentacya owego następuje po dodaniu fermentu do rozpuszczonego w wodzie cukru, który się ma w ciepłéj komorze, a który się przeistacza w alkohol i kwas węglany.

I. Cukry fermentujące są:

1. zwyczajny, który dobywamy z trzciny cukrowéj, z buraków, klonów, kwiecia palmowego i wielu słodkich korzonków;
2. owocowy, z winogron, jabłek, gruszek, śliwek, fig, daktylów, porzeczek, agrestu, słodkich kasztanów, melonów, z łodygi kukurudzy, miodu, i t. d.
3. cukier lipki i płynny (Schleimzucker), znajdujący się w owocach, winogronach, ćwikle, brzezinie, grochu, jęczmieniu, i t. d.
4. gąbkowy, w grzybach i gąbkach zawarty.

II. Cukry nie fermentujące:

1. mleczny, w mleku wszelkiego rodzaju;
2. cukier z manny jest także w szparagach, bulwach, cebuli, marchwi, selerze;
3. cukier oléjny, który się znajduje w tłuszczach, olejach i łojach;
4. lukrecyowy.

Chemiczny rozkład cukru jest:

42,573 części węgliku,
57,427 dito wody.

W południowych Niemczech doświadczono, że konie żywione sianem z koniczyny dostają wyrzutów na skórze, mogących póżniéj być przyczyną innych chorób. Dla tego powszechności gospodarczéj poleconém jest mocno, by z sieczką siano koniczynne mięszać, i po każdém zadaniu dużo napoić. Konie, ciężko pracujące, nie powinny wcale dostawać suszonéj koniczyny, a niesuszonéj w małych tylko ilościach.

O wiatrakach pana Delamolere.

Towarzystwo, zachęcające przemysł we Francyi, przyznało w roku 1824, sześć tysięcy złotych nagrody panu Delamolere, za

wystawienie wiatraka ośmioramiennego, który się da na wszystkie strony skierować i w każdym budynku gospodarskim być może.

Wiatrak takowy od dziesięciu lat w Soutaire, blisko Chartres, wybudowany, nie poniósł szwanku.

Hrabia Mauny w roku 1830. odkrył sposób umiarkowania siły wiatru, działającego na takowe wiatraki, których się liczba odtąd pomnażać nie przestała.

Pewien właściciel w Aucise wystawił na małym budynku, stojącym wśród sadu, takiż wiatrak, o sile jednego konia, który czterema pompami wodę do podlewania z studni dobywa, lub téż obraca kamień młyński, mający łokieć średnicy; oraz mąkę pytluje.

Nadzwyczajna czynność dwóch angielskich piłarzy.

Dwóch robotników, nazwiskiem Daniel Hughes i William Thompton, wykonali następną pracę w ciągu sześciu dni. Upiłowali 3,000 stóp kwadr. desek jodłowych, 2 stóp szerokości, i zarobili 6 funtów szterlingów (252 złot. polsk.); azatém piłą, która wraz z oprawą ważyła 30 ff., zrobili 248,544 prostopadłych poruszeń, czyli podnieśli ciężar 7,456,320 ff. ważący; dodając siłę, któréj potrzeba do ciągnienia piły w drzewie, liczba się potraja i wypada na 22,368,960 ff.!!

Wiadomości handlowe.

Berlin, dnia 29. Czerwca.

Na zbożowym naszym targu tegotygodniowym mały był odbyt. Żyto szląskie przedawano za 24½—24 tal.; polskie za 24 i 23½. Pszenicę polską za 38—40 tal.; żółtą z Marchii za 35 do 36 tal. Jęczmień duży odrzany za 20 tal.; drobnego prawie wcale nie ma. Najlepszy owies kosztował 17 tal., mniéj dobry 16½ tal. Za słód stralzundski w składach żądano 17 tal.; na dostaw 17½ tal. Drobny groch można było dostać po 31—30½ tal. Spirytus po 16½—16¾ tal.

Wrocław, dnia 25. Czerwca.

Ciągle piękna pogoda nie przestała jeszcze mieć wpływ na zniżenie ceny zboża. W tym dopiero momencie płacono z wolnym transportem wodą: Za winspel żyta 20 - $20\frac{1}{3}$ tal. Za żółtą (czerwoną) pszenicę 29 - 34 tal. Za jęczmień $15\frac{2}{3}$—16 tal. Za owies $13\frac{2}{3}$ 14 tal. Za groch 25 26 tal. Za 10, najdaléj 14 dni, będziemy w naszéj okolicy rzepak sprzątać, na którego nasienie od tygodnia znaczne zrobiono obstalunki; płacono zaś za rzepaku zimowego korzec 2 tal. 23 sgr. i 2 tal. 25 sgr.; za korzec rzepiku 2 tal. 15 sgr. i 2 tal. 17 sgr.; więc 5 sgr. mniéj jak przed dwoma tygodniami. Na nasienie koniczynne tu i ówdzie jest popyt, lecz za małą cenę; za pięknego czerwonego korzec 8 tal.; za białe 10—13 tal. Spirytus, za którego 60 kwart (80 ° Tralles) $6\frac{2}{3}$ tal. żądano; utrzymał się w cenie $6\frac{1}{2}$ tal. — 1,500 beczek siemienia lnianego jeszcze pozostało do sprzedania; pernawskie spuszczano w końcu za 9 tal., ryskie za 7 tal. — W ciągu ostatnich dwóch tygodni zamówiono dość znaczną ilość oleju rzepakowego na dostaw w Lipcu aż do Listopada; nieczyszczonego centnar po $13\frac{1}{3}$—$13\frac{1}{2}$ tal., czyszczonego po $14\frac{1}{3}$ tal.

Gdańsk, dnia 28. Czerwca.

W przeszłym tygodniu dość znaczną ilość zboża sprzedano; pszenicy ca. 530 łasztów po 250—330 złot.; żyta, 70 łasztów, nie wiadomo po czemu; jęczmienia, $27\frac{1}{2}$ łasztów, po 125—135 złot.; nieco szarego grochu, łaszt po 165 złot.

Szczecin, dnia 30. Czerwca.

Zapasy zboża są w ogóle mierne. Pszenicy cena dość się jeszcze utrzymuje. Za żyto płacono w miéjscu 24 - $24\frac{1}{2}$ tal.; na dostaw w Sierpniu 25—$25\frac{1}{4}$ tal. Za jęczmień z okolic odrzanych 21 tal., w końcu $21\frac{1}{2}$; za duży pomorski 23 tal.; za mały 21 do $21\frac{1}{2}$ talara.

W tym momencie wszystkie tego zboża zapasy wyprzedano. Owies tylko konsumenci kupują po 16—17 tal. w małéj ilości. Za duży groch nie dają więcéj jak 32 tal.; za mały 28—29 tal.

Odbyt spirytusu po ostatnich obstalunkach ustał.

O nowych pokupach rzepaku i rzepiku nic nie słychać; jednakże na rzepak za 80 tal., na rzepik za 75—76 tal. możeby się jeszcze ochotnicy znaleźli.

Za rzepakowy oléj na dostaw w jesieni nie dawano więcéj jak $12\frac{5}{8}$—13 tal.

Świdnica, dnia 25. Czerwca.

Ciągle trwa wywóz pszenicy do Czech i do Saksonii; nie wiele reszty pozostanie. Mimo to, cena wcale nie jest powabna. Inne zbóż gatunki, których może jest mniéj, utrzymują się w cenie.

Żyto w polu dobrze przekwitło, i widoki następującego żniwa w ogóle są dobre.

Na ostatnim targu płacono: za najlepszą białą pszenicę 45 do 47 sgr., za mniéj dobrą 33-44 sgr. korzec pruski; za najlepszą żółtą 40-42 sgr.; za podléjszą 30—35 sgr. Za najlepsze żyto 22—23 sgr.; za podléjsze 19—21 sgr. Za jęczmień 16-21 sgr. Za owies 12—15 sgr.

Rzepak z przyszłego żniwa płacono po 3 tal.

Ceny targowe w Lesznie
dnia 4. Lipca 1836.

Pszenica, korzec pruski 1 tal. - sgr. 3 fen. — Żyto 21 sgr. 4 fen. — Duży jęczmień 23 sgr. 1 fen.; drobny 20 sgr. - fen. — Owies 16 sgr. 8 fen. — Groch - tal. 29 sgr. 5 fen. — Proso 1 tal. 14 sgr. 2 fen. — Tatarka 27 sgr. - fen. — Kartofle 12 sgr. - fen. — Siemię lniane 2 tal. 15 sgr. - fen. — Bób 2 tal. 25 sgr.

Nakładem i drukiem Ernesta Günthera w Lesznie.